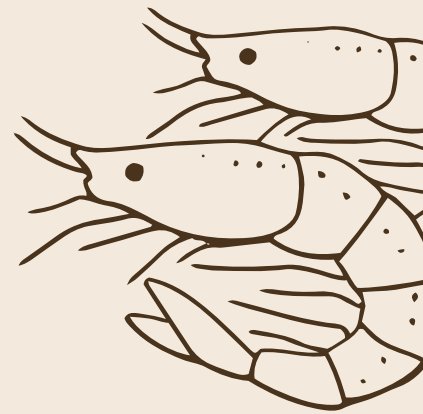




Trattoria  ai Piloti



# Menù



  @aipiloti

[info@trattoriaaipiloti.it](mailto:info@trattoriaaipiloti.it)

TEL. 045 597348 - CELL. 348 9235612



# *Un pà di storia...*

Trattoria “Ai Piloti” è situata nella piazza antistante la Basilica di San Zeno, patrono di Verona: la piazza delle piazze, del Santo Patrono, la piazza del Bacanal del Gnocco, di Tommaso da Vico, dottore e benefattore.

Ma soprattutto è la piazza della basilica di San Zeno, la regale Chiesa di tutto il Popolo Veronese.

Sulla sinistra della piazza ci sono i piloti di pietra, proprio quelli che danno il nome alla trattoria.

Se volete entrare a degustare i “cicchetti di pesce” o pranzare nelle sale, nel giardino

interno o nel plateatico esterno che si affaccia sulla piazza, dovrete passare fra i “piloti”, si dice porti fortuna attraversarli!.

L’atmosfera che si vive all’ interno del locale è semplice, gradevole e confortevole; è adatta per occasioni romantiche

e per serate allegre tra amici, per pranzi veloci ed informali e per cene aziendali.

Proponiamo una saletta che consente di organizzare pranzi di lavoro salvaguardando la propria privacy.

L’ampio orario di apertura fa della Trattoria Ai Piloti il luogo ideale per l’aperitivo, ma anche per pranzare o cenare, o semplicemente per bere qualcosa dopo cena in una delle più belle piazze d’Italia.

Organizziamo periodicamente degli eventi di natura conviviale ed artistica, cui sono

generalmente invitati tutti i frequentatori della Trattoria.

La storia del nostro locale è quella di una delle osterie più antiche e rinomate di Verona.

# Antipasti

Starters

PARMIGIANA DI MARE, CON MELANZANA FRITTA, SPUMA DI PARMIGIANO E POLVERE DI BASILICO 19€

Sea parmigiana with fried eggplant, Parmesan foam, and basil powder (1,2,3,4,6,7,8)

INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI 18€

Seafood salad with crunchy vegetables (2,5,9)

TRIS DI TARTARE: GAMBERO ROSSO, TONNO, SCAMPO CON CRUMBLE DI POMODORO 20€

Tris of tartares: red prawn, tuna, and scampo with tomato crumble (1,2,4,6,9,10)

GAMBERI AL VAPORE IN SALSA AGLI AGRUMI 19€

Steamed prawns with citrus sauce (2,3,5,7,9,10,11,14)

CARPACCIO DI TONNO, SEDANO CROCCANTE E SALSA DI SOIA AL MIELE 19€

Tuna carpaccio with crunchy celery and honey soy sauce (2,3,6,9,10,11)

ZUPPETTA DI COZZE "ALLA TARANTINA" 19€

Mussel soup "alla tarantina" (1,2,4,14)

SELEZIONE DI CRUDITÈ (MIN. 2 PERSONE) 35€ A PERSONA  
Selection of crudités (min. 2 people) per person (1,2,4,6,9,10,11,14)

COMPOSIZIONE ANTIPASTI DI MARE  
(MIN. 2 PERSONE) 25€ A PERSONA

Mixed seafood appetizer selection (min. 2 people) per person  
(1,2,3,4,5,6,7,8,11,14)

# Primi piatti

First Courses

BIGOLI AL POMODORO O BIGOLI AGLIO,  
POMODORINI E PEPERONCINO 16€

Tomato pasta or “garlic, tomatoes, chilli pepper” pasta (1,3,7)

SPAGHETTONE MONOGRANO ALLE VONGOLE E BOTTARGA 21€

Single-grain spaghetti with clams and bottarga (1,2,3,4,5,7,14)

TAGLIOLINO PESTO DI BASILICO,  
CAPESANTE E POMODORO DISIDRATATO 20€

Tagliolino pasta with basil pesto, scallops  
and sun-dried tomatoes (1,2,3,4,5,7,14)

PASTICCIO DI MARE 20€

Seafood “Lasagna” (1,2,3,4,5,6,7,8,10,11,13,14)

PACCHERO DI GRAGNANO “AI PILOTI”  
(MELANZANA FRITTA, POMODORINI, BASILICO, CODE DI GAMBERO,  
POLVERE DI OLIVE) 20€

Pacchero pasta “Ai Piloti” fried eggplant, cherry tomatoes, basil,  
shrimp tails, olive powder (1,2,3,4,14)

LINGUINE ALLO SCOGLIO 23€

Linguine with seafood (1,2,4,13,14)

RISOTTO DELLO CHEF

(SCELTO AL MOMENTO RISPETTANDO LA STAGIONALITÀ)

(MIN. 2 PERSONE) 20€ A PERSONA

Chef's risotto

(selected according to seasonality) (2,4,5,6,7,8,9,10,11,12,14)

# Secondi piatti

Second Courses

TENTACOLO DI POLPO IN PIASTRA CON MOUSSE DI STAGIONE 23€

Grilled octopus tentacle with seasonal mousse (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14)

SCACCHIERA DI TONNO AL SESAMO CROCCANTE

E CAPONATA 25€

Tataki of tuna with sesame crust and caponata (3,4,5,6,7,8,9,10,11)

FILETTI DI BRANZINO IN CROSTA ALL'ORTOLANA 25€

Sea bass fillet in vegetable crust (1,4,5,6,7,8,9,11)

CATALANA REALE (SCAMPI, ARAGOSTELLA,

GAMBERI, GAMBERONI) 36€

Catalan-style shellfish

(scampi, lobster, shrimp, king prawns) (2,4,6,9,11,14)

CALAMARI PIASTRATI IN CREMA DI ZUCCHINE, SCAGLIE DI

MANDORLE E POLVERE DI PAPRIKA 23€

Grilled calamari on zucchini cream,

almond flakes and paprika powder (2,4,5,6,7,8,9,10)

FRITTO MISTO 20€ (1,2,4,5,6,8,14)

Mixed fried fish

GRIGLIATA DI PESCE MISTA 35€ (2,4,9)

Mixed grilled fish

PESCE DEL GIORNO (2,4)

(AL FORNO, ALLA GRIGLIA O AL SALE) 6/7€ ALLETTO

Fish of the day

(baked, grilled or salt crust)

# Le nostre proposte

Our seasonal offers

RISO THAI CON GAMBERI E VERDURE CROCCANTI 18€

Thai rice with prawns and crunchy vegetables (2,3,4,5,6,8,9,10,11,14)

TAGLIATA DI MANZO (URUGUAY) CON RADICCHIO  
E MONTE VERONESE 24€

Sliced beef (Uruguay) with radicchio and Monte Veronese cheese (10)

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE 20€

Cutlet with French fries (1,3,5,6,8,11)

PROSCIUTTO CRUDO AFFUMICATO CON GIARDINIERA O MELONE 19€

Smoked cured ham with pickled vegetables or melon (9)

CAPRESE (MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO,  
OLIVE TAGGIASCHE, BASILICO) 12€

Caprese salad (buffalo mozzarella, tomato, Taggiasca olives, basil) (2,9)

INSALATA "AI PILOTI" 13€

(INSALATA VERDE, RADICCHIO, POMODORO, CAROTE, TONNO E UOVA)

(GREEN SALAD, RADICCHIO, TOMATOES, CARROTS, TUNA, AND EGGS) (3,4,5,6,9,11,13,14)

CAESAR SALAD 13€

(INSALATA VERDE, POLLO CROCCANTE, GRANA, SALSA CAESAR)

(GREEN SALAD, CRISPY CHICKEN, PARMESAN CHEESE, CAESAR DRESSING) (3,5,6,7,9,11,13)

## Cantarni Sides

CAPONATA 6,5€

Caponata

VERDURE ALLA GRIGLIA 6,5€

Grilled vegetables

VERDURE AL VAPORE 6,5€

Steamed vegetables

PATATINE FRITTE 5€

French fries

PATATE AL FORNO 6€

Baked potatoes



*Dolci*  
Desserts

MILLEFOGLIE IN STRUTTURA AI FRUTTI DI BOSCO 7€  
Millefeuille in berry structure (1,3,6,7,8)

TIRAMISÙ 7€  
Tiramisù (1,3,6,7,8,9)

CANNOLI "AI PILOTI" 7€  
Cream rolls (1,3,6,7,8,9)

SBRISOLONA FATTA IN CASA CON GRAPPINO 8€  
Homemade sbrisolona with grappa (1,3,6,7,8,9)

DOLCE DELLO CHEF 7€  
Chef's dessert (1,3,6,7,8,9)

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E CAMELLO SALATO 7€  
Pistachio semifreddo with salted caramel (1,3,6,7,8,9)

GELATO FIOR DI LATTE E COMPOSTA  
DI FRUTTA DI STAGIONE 6€  
Fior di latte ice cream with seasonal fruit compote (1,3,6,7,8,9)

SORBETTO AL LIMONE O CREMA AL CAFFÈ 4€  
Lemon sorbet or coffee cream (6,7,8)

ANANAS 6€  
Ananas

# Lista Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati,
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*),  
noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*),  
noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),  
pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come  $SO_2$ .
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

COPERTO 3€

Cover Charge

ASPORTO 1€

Take away